



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	11/12/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Galette tout au beurre
Dénomination légale	Galette pur beurre
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	577100
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Chef Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriquée en France
Code EAN article	3023470001107

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2600
Poids brut en g (article)	2915
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	J H:M

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	65%
Sucre	végétal	
Beurre	animal	18%
Oeufs de poules élevées en plein air	animal	2.5%
Arôme naturel	végétal	
Sel	minéral	
poudre à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique)	minéral	
lait écrémé en poudre	animal	

* en conformité avec la Règlementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

Farine de BLE 65%, sucre, BEURRE 18%, OEUFs de poules élevées en plein air 2,5%, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), LAIT écrémé en poudre	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Graines de sésame et dérivés, Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Ration servie au consommateur	13g
	Pour 100g	Pour une portion (g)
Energie (kJ)	1985	258.05
Energie (kcal)	472	61.36
Matières grasses (g)	16	2.1
Dont saturés (g)	11	1.4
Glucides (g)	74	9.6
Dont sucres (g)	25	3.25
Fibres alimentaires (g)	2	0.3
Protéines (g)	7	0.9
Sel (g)	0.9	0.12

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore Totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g

* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003)
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : En conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

Conditions de stockage

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière

Catégorie GERMCN*

Code GERMCN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final.



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	11/12/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le sachet	200
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.1x19.1x22.7
Poids net du carton (kg)	2.60
Poids brut du carton (kg)	2.92
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	4
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	124.8
Poids brut palette (kg)	164
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x113
Code DUN 14 carton	04017100057717
Code DUN 14 palette	13178135771004
Nomenclature douanière	19053130